

Bedienungsanleitung VTA6S

„Die leistungstärkste Ladenmühle der Welt“



The professional art of grinding
since 1924



Lieber Kunde,

mit der „VTA6S“ haben Sie eine Mühle in bekannter MAHLKÖNIG - Qualität erworben.

Die über 80 - jährige Erfahrung aus Herstellung und Entwicklung von Mühlen half uns, dieses Produkt im Hause MAHLKÖNIG zu entwickeln.

Wie gewohnt sichert Ihnen diese Mühle die qualitativ hochwertige Vermahlung aller Sorten von Kaffee.

Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig die Bedienungsanleitung sowie die Sicherheitshinweise und beachten Sie diese zu jedem Zeitpunkt. Weisen Sie auch Ihr Personal entsprechend ein.

Anbei finden Sie viele nützliche Hinweise, die Ihnen die Handhabung erleichtern. Bewahren Sie die Anleitung an einem sicheren und leicht zugänglichen Ort auf. Bei Unklarheiten oder zusätzlich benötigten Informationen wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an uns als Hersteller.

Wir wünschen Ihnen viel Freude und Erfolg mit unserem Produkt.

HEMRO Manufacturing Germany GmbH

Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheit	5	8. Nachjustieren der Mahlgradeinstellung	12
1.1 Symbole	5		
1.2 Sicherheitshinweise	5	9. Reinigung	13
1.3 Verwendungszweck	6	9.1 Reinigung des Mühlengehäuses	13
1.4 Bedieneranforderung	6	9.2 Reinigung des Mahlwerks	14
2. Technische Daten	7	10. Wartung und Instandhaltung	15
3. Beschreibung	8	10.1 Mahlscheibenwechsel	15
4. Sicherheitseinrichtungen der Mühle	9	11. Ersatzteile	16
5. Aufstellung und Grundeinstellung	9	12. Zertifikate	16
5.1 Einsatzort	9	13. Garantiebedingungen	17
5.2 Installation	9		
6. Bedienung	10		
7. Betriebsstörungen	11		

1. Sicherheit



Bitte lesen und beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise sorgfältig. Bei Nichtbeachtung kann es zu Schäden am Gerät sowie zu einer gesundheitlichen Gefährdung des Bedieners kommen.

1.1 Symbole

In dieser Bedienungsanleitung werden die beiden folgenden Symbole verwendet:



Sicherheitshinweis:

Bei Nichtbeachtung besteht höchste Unfallgefahr.



Allgemeiner Hinweis:

Bei Nichtbeachtung kann das Gerät beschädigt oder ein optimaler Betrieb nicht gewährleistet werden.

1.2 Sicherheitshinweise

Nur geröstete und ungemahlene Kaffeebohnen können in der Mühle verwendet werden! Es darf auf keinen Fall schon gemahlene Guts in den Trichter gefüllt werden.

Beim Auspacken des Gerätes bitte kontrollieren, ob die Netzspannung (Volt) mit der Gerätespannung auf dem Typenschild (Geräteunterseite) übereinstimmt.

Ziehen Sie unbedingt den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Trichter abnehmen und Wartungs- oder Reinigungsarbeiten am Gerät durchführen.

Nie ein Gerät mit schadhafter Zuleitung in Betrieb nehmen. Kontrollieren Sie das Gerät regelmäßig auf Beschädigungen an der Zuleitung, Stecker, etc.

Eventuell erforderliche Reparaturen dürfen nur von Fachleuten ausgeführt werden. Wenden Sie sich deshalb an eine autorisierte Kundendienstwerkstatt, an Ihren Händler oder direkt an uns als Hersteller.

Betreiben Sie die Mühle nie in feuchter oder gar nasser Umgebung.

Stecken Sie nie die Finger oder Gegenstände in das rotierende Mahlwerk unterhalb des Mahlgutbehälters.

Führen Sie an der Mühle keine Umbauten oder Veränderungen aus. Bei Nichtbeachtung haftet der Hersteller **in keinem Fall** für entstandene Schäden.

Kinder erkennen die Gefahren nicht, die im Umgang mit Elektrogeräten entstehen können; deshalb Kinder nie unbeaufsichtigt mit Elektrogeräten alleine lassen.



Gerät nie ins Wasser tauchen und nicht mit nassen Händen bedienen.

1.3 Verwendungszweck

Auf der von Ihnen erworbenen Mühle dürfen nur **geröstete ganze Kaffeebohnen** gemahlen werden. Es ist darauf zu achten, dass nur gereinigtes und ungemahlenes Mahlgut verwendet wird. Nutzen Sie das Mahlwerk nie zum Vermahlen anderer Produkte oder Gegenstände.

1.4 Bedieneranforderung

An den Bediener dieses Gerätes werden keine besonderen Anforderungen gestellt. Es wird jedoch vorausgesetzt, dass die Bedienungsanleitung sorgfältig gelesen und verstanden wurde sowie alle gegebenen Hinweise beachtet werden. Darüber hinaus wird ein sicherheitsbewusstes Arbeiten erwartet.

2. Technische Daten

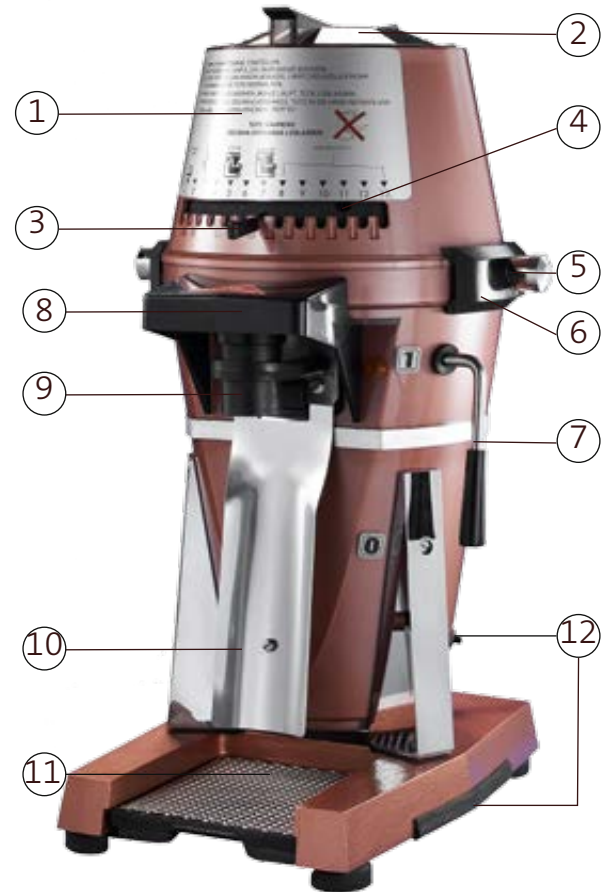
Typ	VTA6S VTA6ST VTA6SE VTA6SH	VTA6S FC VTA6ST FC VTA6SE FC VTA6SH FC	VTA6SW
Spannung/Frequenz/Phasen	200V / 50Hz / 3~ 200V / 60Hz / 3~ 208V / 60Hz / 3~ 400V / 50Hz / 3~ 415V / 50Hz / 3~	208V / 60Hz / 1~ 230V / 50Hz / 1~	208V / 60Hz / 1~ 230V / 50Hz / 1~
Motor Nennleistung	2100 W	1500 W	1720 W
Motorumdrehungen	1430 U/min @ 50Hz 1725 U/min @ 60Hz	1430 U/min @ 50Hz 1725 U/min @ 60Hz	1430 U/min @ 50Hz 1725 U/min @ 60Hz
Überstromschutzschalter	9 A (200V / 50Hz / 3~) 10 A (200V / 60Hz / 3~) 9,3 A (208V / 60Hz / 3~) 5 A (400V / 50Hz / 3~) 4,2 A (415V / 50Hz / 3~)	12 A	12 A
Vorsicherung (Gebäude)	3x 16A-träge	16A-träge	16A-träge
Max. zulässige Betriebsdauer	40 Minuten	40 Minuten	40 Minuten
Abmessungen (B x H x T)	37 x 63 x 38 cm	37 x 63 x 38 cm	37 x 63 x 38 cm
Trichterinhalt	1000g	1000g	1000g
Gewicht	42 kg	45 kg	42 kg
Schallemissionswert bei Vermahlung	73dB (A)	73dB (A)	73dB (A)

(Technische Daten bei anderen Spannungen und Frequenzen bitte bei uns oder Ihrem Händler erfragen.)

3. Beschreibung

Die Hauptkomponenten und Bedienungselemente sind in der Abbildung dargestellt.

- Pos. 1 Gehäuseoberteil mit Trichter
- Pos. 2 Klappdeckel
- Pos. 3 Rasthebel
- Pos. 4 Innensechskant Schraube
- Pos. 5 Rund- / Kreuzgriff
- Pos. 6 Klammer
- Pos. 7 Ein / Aus-Hebel
- Pos. 8 Tüthenhalterhaube
- Pos. 9 Auslauf
- Pos. 10 Rüttelblech
- Pos. 11 Resteschale
- Pos. 12 Auslöseknopf



4. Sicherheitseinrichtungen der Mühle

Thermischer Überstrom - Schutzschalter

Der Motor der Mühle ist durch einen Überstrom – Schutzschalter geschützt, der bei elektrischer Überlastung des Gerätes den Motorstromkreis unterbricht. Um die Mühle wieder starten zu können, muss der Auslöseknopf gedrückt werden.

- VTA6SW auf der Rückseite der Mühle
 - VTA6S unter der Mühle
- Einfach Resteschale entfernen und den Schalter unter der Mühle ertasten. (Pos 12).



Der Bediener hat keinerlei Einfluss auf diesen Vorgang. Bei wiederholten Auslösen des Motorprotectors muss unbedingt eine Fachkraft zu Rate gezogen werden, da die Motorwicklung beschädigt werden kann.

Motorprotector (Wicklungsschutz)

Die Mühle ist gegen thermische Überlastung durch den Motorprotector (Wärmefühler, in die Wicklung eingelegt) geschützt. Sollte sich die Wicklung des Motors unzulässig erwärmen, unterbricht der Motorprotector den Motorstromkreis.

Nach einer Abkühlphase (ca. 1 Std.) schaltet sich der Motorprotector automatisch wieder ein und die Mühle kann gestartet werden.

Fingerschutz / Magnethalter

Im Trichter der Mühle ist ein kombinierter Fingerschutz / Magnethalter angebracht. Er soll den Bediener daran hindern, in das laufende Mahlwerk zu greifen. Gleichzeitig verhindert er, dass eisenhaltige Fremdkörper in das Mahlwerk gelangen. Sie sollten den Magneten von Zeit zu Zeit von anhaftenden Fremdkörpern reinigen.



Den Fingerschutz nie entfernen!

5. Aufstellung und Grundeinstellung

Auf jeder Mühle wird im Werk eine Probevermahlung vorgenommen. Daher sind Mahlgrutrückstände im Mahlwerk möglich!

5.1 Einsatzort

Stellen Sie die Mühle auf eine ebene, erschütterungsfreie Fläche.



Betreiben Sie die Mühle nie in feuchter oder gar nasser Umgebung!

5.2 Installation

Sie haben Ihre Mühle in einem betriebsbereiten Zustand erhalten. Sie muss lediglich an ein Stromnetz angeschlossen werden. Gehen Sie dabei wie folgt vor:



Sichern Sie Ihr Gerät mit separaten Vorsicherungen (nicht im Lieferumfang enthalten) gemäß den Angaben unter Punkt 2 „Technische Daten“.



Achten Sie darauf, dass die Vorsicherung nicht durch andere Verbraucher (z.B. Heizlüfter, Kühltruhen) überlastet wird.



Überprüfen Sie, ob Netzspannung und Frequenz mit den Angaben auf dem Leistungsschild übereinstimmen.



Nach Anschluß der Mühle unbedingt die Drehrichtung beachten (Pfeil im Trichter). Läuft die Mühle falsch herum, lassen Sie die Steckdose von einer Fachkraft nach DIN umpolen.*

6. Bedienung

1. Legen Sie den Rasthebel der Mahlgradeinstellung auf den von Ihnen gewünschten Mahlgrad. (Pos. 3)
2. Füllen Sie nur ungemahlene Mahlgut in den Trichter ein. Schließen Sie nun den Trichter.

3. Führen Sie die vollständig geöffnete Tüte über das Auslaufrohr bis zum schwarzen Anschlagbügel (Pos. 9). Ziehen sie den Hebel mit schwarzem Griff (rechts an der Mühle) auf „Ein“ (Pos. 7).

Durch das Anheben des Hebels werden folgende Vorgänge gesteuert:

- Anklemmen der Tüte am Auslaufrohr
- Einschalten der Mühle



Halten Sie jetzt die Tüte nicht mehr fest, da sonst die Rüttelvorrichtung nicht funktioniert!

4. Nach Beendigung des Mahlvorgangs halten Sie die Tüte am Tütenboden locker fest und mit der anderen Hand drücken Sie den Hebel nach unten auf „Aus“. Dadurch werden folgende Vorgänge gesteuert:

- Die Tüte wird von der Klemmung freigegeben.
- Die Maschine wird abgeschaltet
- Das Auslaufrohr wird innen von Kaffeemehl Resten gesäubert.

Um den Auslauf zu säubern muss der Hebel nicht hin und her bewegt werden.



Durch das Hin- und Herbewegen können die elektrischen Komponenten beschädigt werden.

7. Betriebsstörungen

Fehler	Ursache	Abhilfe	Fehler	Ursache	Abhilfe
Die Mühle brummt, mahlt aber nicht.	Der Auslauf ist verstopft.	Stellen Sie die Mahlgradeinstellung auf "grob", und lösen Sie den Mahlvorgang aus. Die Mühle mahlt sich frei. Anschließend die Mahlgradeinstellung auf den gewünschten Mahlgrad stellen.	Die Mühle läuft nicht an.	Der Netzstecker ist nicht gesteckt	Den Stecker in die Steckdose stecken.
	Der Mahlgrad ist zu fein.	Stellen Sie die Mahlgradeinstellung auf "grob", und lösen Sie den Mahlvorgang aus. Die Mühle mahlt sich frei. Anschließend die Mahlgradeinstellung auf den gewünschten Mahlgrad stellen.		Der Überstrom – Schutzschalter wurde ausgelöst.	Überprüfen Sie, ob der Auslöseknopf des Schutzschalters herausgesprungen ist. Drücken Sie ihn ggf. wieder hinein. Bei wiederholten Herausspringen des Schalters fragen Sie Ihren autorisierten Kundendienst oder Händler.
	Ein Fremdkörper befindet sich im Mahlwerk.	Reinigen Sie das Mahlwerk wie beschrieben und entnehmen Sie dabei den Fremdkörper. Beachten Sie die Sicherheitshinweise!		Die Vorsicherung wurde ausgelöst.	Überprüfen Sie die Vorsicherung. Bringen Sie diese wieder in Ihren Ausgangszustand bzw. wechseln Sie sie aus. Stellen Sie fest, ob noch andere Verbraucher an diese Sicherung angeschlossen sind.
				Der Motorprotector wurde ausgelöst.	Gönnen Sie der Mühle eine Abkühlpause von ca. 1 Std.

Fehler	Ursache	Abhilfe
Mühle dreht, aber keine Vermahlung.	Falsche Drehrichtung Metallteile am Trichtermagneten beeinträchtigen den Zufluss von Mahlgut.	Lassen Sie die Polarität durch Fachpersonal prüfen. Reinigen Sie den Trichtermagneten.

8. Nachjustieren der Mahlgradeinstellung

Die Mühle ist vom Hersteller genau eingestellt. Sollte aber nach längerem Gebrauch das Mahlgut nicht mehr fein genug sein, so muss wie folgt nachgestellt werden:

1. Schalten Sie die Mühle ein und legen Sie den Rasthebel auf Raste „1“.
2. Innensechskantschraube (Pos. 4) mit beigelegtem Sechskantschlüssel lösen und Rasthebel nach rechts auf Raste „5“ schieben. Nun die Schraube wieder festziehen.
3. Jetzt den Rasthebel sehr vorsichtig und langsam so weit nach links verschieben, bis Sie ein leichtes Klirren hören (Berühren der Mahlscheiben), und dann wieder um ca. eine Raste zurückstellen. Je näher die Mahlscheiben am Berührungspunkt liegen, desto feiner wird das Mahlgut. Es darf aber kein Klirren der Mahlscheibe zu hören sein.
4. Nun wird die Innensechskantschraube wieder gelöst und der Rasthebel in Raste „1“ gelegt.
5. Ziehen Sie jetzt die Innensechskantschraube wieder gut fest.

Bei anderen Störungen oder fortgesetzten Fehlern fragen Sie bitte Ihren Händler bzw. Ihren autorisierten Kundendienst.



Es ist wichtig, dass bei feinsten Einstellung kein „Klirren“ der Mahlscheiben zu hören ist! Deren Lebensdauer wird sonst erheblich verringert!

- Schalten Sie die Mühle aus. Zum Testen halten Sie eine Tüte unter den Auslauf und mahlen eine Handvoll Kaffeebohnen.

Ist das Ergebnis nicht zufriedenstellend, dann braucht die Mühle eine Reinigung bzw. die Mahlscheiben müssen erneuert werden.

9. Reinigung



Ziehen Sie unbedingt den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Wartungs- oder Reinigungsarbeiten am Gerät durchführen!



Beachten Sie die Sicherheitshinweise unter 1.2!



Lassen Sie keine Fremdkörper in das Mahlwerk fallen!

9.1 Reinigung des Mühlengehäuses

Reinigen Sie das Gehäuse Ihrer Mühle von Zeit zu Zeit mit handelsüblichen, milden Reinigungsmitteln. Weiterhin sollten Sie den Magneten im Trichter wöchentlich reinigen, indem Sie evtl. haften gebliebene Fremdkörper entfernen, da es sonst zu Verstopfungen kommen kann.



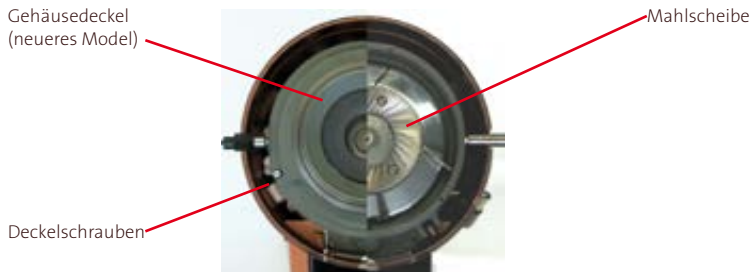
Lassen Sie keine Fremdkörper in das Mahlwerk fallen!

9.2 Reinigung des Mahlwerks

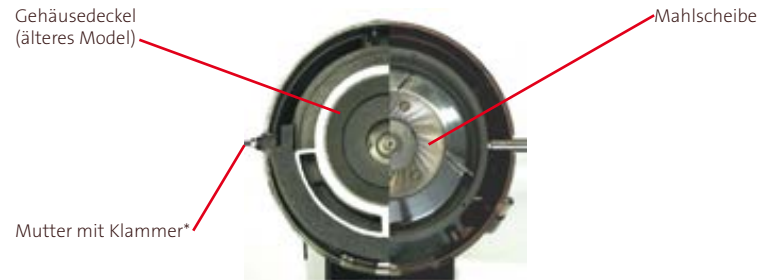


Ziehen Sie den Netzstecker !

1. Beide Rundgriffe / Kreuzgriffe soweit lösen, bis die Klammern das Gehäuseoberteil freigeben.
2. Rasthebel auf Raste „7“ (Mittelstellung) bringen und das Oberteil schräg nach oben zum Bediener hin abheben (der Rasthebel gleitet dabei durch den Rastschlitz).
3. Die drei Deckelschrauben herausdrehen und den Mahlgehäusedeckel abheben.
4. Reinigen Sie das gesamte Mahlwerk mit einem feinen Pinsel und beseitigen Sie evtl. Fremdkörper.



* einfach auf beiden Seiten abschrauben (selbe Funktion wie Deckelschrauben)



5. Mahlgehäusedeckel und Mahlscheibe vom Kaffeemehl reinigen.



An den Flächen, wo Mahlgehäuse und Mahlgehäusedeckel aufeinander liegen, darf beim Zusammenbau kein Mahlgut kleben.

6. Mahlgehäusedeckel und Mahlgehäuse legen und mit 3 Schrauben befestigen (bei der alten Version die beiden seitlichen Muttern und Klammern wieder befestigen).
7. Oberteil aufsetzen, dabei muss der Rasthebel durch den Rastschlitz geschoben werden. Durch Rechts-, bzw. Linksdrehung des Oberteils den Nocken im Oberteil in die dazugehörige Nut im Unterteil einrasten.
8. Klammern richtig anlegen (Beschriftung beachten) und die Rundgriffe / Kreuzgriffe fest anziehen.

- Rasthebel auf Stellung „1“ legen und die elektrische Verbindung wieder herstellen. Die Mühle ist nun wieder betriebsbereit.

10. Wartung und Instandhaltung



Ziehen Sie unbedingt den Netzstecker aus der Steckdose bevor Sie Wartungs- oder Reinigungsarbeiten am Gerät durchführen.



Kontrollieren Sie das Gerät regelmäßig auf Beschädigungen, besonders am Zuleitungskabel, Stecker, Fingerschutz, etc.



Eventuell erforderliche Reparaturen dürfen nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgeführt werden. Wenden Sie sich daher an eine autorisierte Kundendienstwerkstatt oder an Ihren Händler.

10.1 Mahlscheibenwechsel

Wenn die Mahlleistung nachlässt und das Mahlgut heiß und unregelmäßig wird, dann sollte man die Mahlscheiben wechseln.

- Mahlwerk wie unter „9“ beschrieben auseinandernehmen und die Mahlscheiben mit einem Schraubendreher vom Mahlgehäuse und vom Vorbrecher lösen.
- Die Anlageflächen der neuen Mahlscheiben gründlich reinigen und diese fest und gleichmäßig anschrauben.
- Das Mahlgehäuse wie unter „9“ wieder schließen und die Mahlfineinheit wie unter „8“ wieder neu einstellen.

11. Ersatzteile

Ersatzteile werden üblicherweise bei Ihrer Kundendienstwerkstatt oder bei Ihrem Händler bestellt. Für eine schnelle und korrekte Ausführung Ihrer Bestellung sind folgende Angaben unbedingt erforderlich:

1. Typenbezeichnung, Maschinennummer und Spannung der Mühle (auf dem Leistungsschild an der Unterseite der Mühle).
2. Genaue Beschreibung des zu ersetzenden Teils oder die Artikelnummer.

12. Zertifikate

Konformitätserklärung



Der Hersteller: MAHLKÖNIG GmbH & Co. KG
Tilsiter Straße 142
22047 Hamburg
Tel.: +49 (0) 40 69 69 40 - 0
Fax: +49 (0) 40 69 39 72 - 1

erklärt hiermit, dass das unten bezeichnete Produkt

Produktart: Gewerbliches Gerät zur Nahrungsmittelbearbeitung
Maschinenbezeichnung: Kaffeemühle
Maschinentyp: VTA6S / VTA6ST / VTA6SW

folgenden Richtlinien und Verordnungen entspricht:

- Den Bestimmungen der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG
- Der Richtlinie für Niederspannung 73/23/EWG
- Der EG-Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EG
- Der Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten 2011/65/EU
- Der EU-Chemikalienverordnung (REACH-Verordnung) (EG) Nr. 1907/2006

Ergänzungen europaweit:

Regulation 1935/2004 für Bedarfsmaterialien und Gegenstände, die mit Lebensmittel in Kontakt kommen

Dokumentationsbevollmächtigter: Sven Erdmann
Adresse des Dokumentationsbevollmächtigten: siehe Adresse des Herstellers
Ausgefertigt in Hamburg am: 29.07.2013
Funktionsbereich des Unterzeichners: Geschäftsführer
Name des Unterzeichners: Philipp Baumberger

Unterschrift

MAHLKÖNIG GmbH & Co. KG, Amtsgericht Hamburg HR A 85 074; Persönlich haftende Gesellschafterin:
Beteiligungsgesellschaft MAHLKÖNIG mbH, Eingetragenes Amtsgericht Hamburg HR B 45 324,
Geschäftsführer: Nils Erichsen, Philipp Baumberger, Iochen Christoph
Dresdner Bank AG (BLZ 200 800 00) Kto. 383 780 400, Postbank Hamburg (BLZ 200 100 20) Kto. 253 89-203,
Commerzbank AG (BLZ 200 400 00) Kto. 31 10 204, Ikt. Id. Nr. DE 44 21 31 65

13. Garantiebedingungen

1. Die von uns gewährte Garantiezeit beträgt 1 Jahr ab Kaufdatum.
2. Durch die Garantie sind alle Schäden abgedeckt, die nachweisbar auf schlechtes Material oder mangelhafte Ausführung zurückzuführen sind. Die entsprechenden Mühlen werden von uns kostenlos, bis auf die Transport- bzw. Frachtkosten, repariert bzw. ersetzt. Der Transport erfolgt in Kundenverantwortung. Vermeiden Sie also auch bei allen Rücksendungen Beschädigungen. Achten Sie auf eine fachgerechte Verpackung.
3. Die Mühle darf nur zu Reinigungszwecken, gemäß Bedienungsanleitung, geöffnet werden.
4. Durch diese Garantie sind keine Schäden abgedeckt, die entstanden sind durch: unsachgemäße Benutzung, unsachgemäße Pflege, fehlende Wartung, zweckentfremdenden Gebrauch, falsche Installation, falsche Spannung, Bruch, natürlichen Verschleiß oder aus Gründen, die außerhalb unseres Einflussbereiches liegen.
5. Um die Garantie zu erhalten, dürfen nur Originalersatz- und -zubehörteile verwendet werden.
6. Darüber hinaus gelten unsere allgemeinen Lieferbedingungen in ihrer jeweils gültigen Fassung.
7. In keinem Fall haftet der Hersteller oder Händler für Folge- oder Nebenschäden.
8. Die Garantie deckt keine Kosten, die bei Reparaturen entstehen, die von nicht autorisierten Personen ausgeführt wurden. Gleiches gilt, wenn wir nicht vor Ausführung der Reparaturen unsere Zustimmung gegeben haben.

Notizen

Notizen

HEMRO Manufacturing Germany GmbH

Tilsiter Straße 142

D- 22047 Hamburg, Germany

Tel.: +49 (0)40 / 69 69 40-0

Fax: +49 (0)40 / 69 39 721

office@hemrogroup.com

www.hemrogroup.com

Juni 2019

Änderungen vorbehalten!!



The professional art of grinding
since 1924